

日立クッキングヒーター（IHタイプ）

# 取扱説明書 料理集

## HT-14HB形

家庭用

### ご使用の前に

特長	2
安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえとはたらき	6
使える鍋について	8

### 使いかた

ヒーターの使いかた	10
揚げ物温度コントロールの使いかた	12

### ご使用の後は

お手入れ	14
仕様	14
こんなときは	15

料理集	16
-----	----

このたびは日立クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。お読みにになったあとは、設置説明書、保証書、「ご相談窓口」とともに大切に保存してください。

C  
o  
o  
k  
i  
n  
g  
H  
e  
a  
t  
e  
r



# 特長

## IH ヒーター

炎を出さず、高効率で立ち上がり早い1.4kW。  
揚げ物温度コントロール内蔵。（専用天ぷら鍋別売）

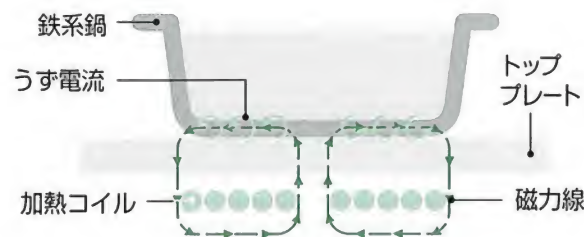
煮込み料理に便利な  
**調理タイマー**

余熱のあるうちは、火力表示ランプを点滅してお知らせ  
**高温注意表示**

使いやすい配置で、お手入れもカンタン  
**フラット操作パネル**

ムダな電力をカット  
**待機時消費電力ゼロ**

## IH 加熱の原理



※コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鉄系の鍋を置くと鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

# 安全のため必ずお守りください

※必ずミニキッチンなどに組み込んでください。据付タイプとして使用してください。  
※この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

## 絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は次のようになっています。  
内容をよく確認してから本文をお読みください。

	<b>警告</b> この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
	<b>注意</b> この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

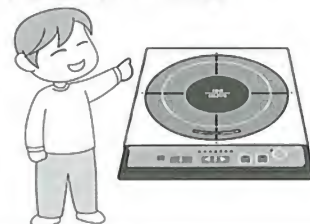
## 絵表示の例

	この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。
	この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。
	この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

## 警告

- 異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
  - スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
  - 焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
  - ビリビリと電気を感じる。
  - その他の異常や故障がある。

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない  
感電・やけど・けがの原因



## 警告

- 改造はしない  
修理技術者以外の人、絶対に分解したり、修理を行わない  
火災・感電・けがの原因  
修理はお買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口」にご相談ください。

- 電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない  
感電・ショート・発火の原因

- コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない  
感電・火災の原因

- プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く  
火災の原因

- アースを確実に取り付ける  
故障・漏電による感電の原因  
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

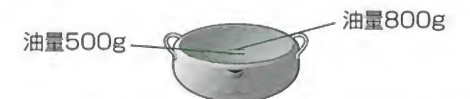
- 交流100V以外の電源は使用しない  
感電・火災の原因

- 吸気口・排気口やすき間にピンや針金など異物を入れない  
感電や異常動作によるけがの原因

- 本体に水をかけない  
感電・ショート・発火の原因  
水ぬれ禁止

- 使用中や使用後しばらくはトッププレートに触れない  
やけどの原因  
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。

- 揚げ物の調理中はそばを離れない  
別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない  
別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。  
鍋底が変形したものは使わない  
油は500g（550mL）未満では調理しない  
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が浅ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。



炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。



- 油煙が多く出たら電源を切る  
鍋はヒーターの中央に置く  
必ず揚げ物温度コントロールを使用する（12ページ参照）

- 使用後は電源を切る  
火災の原因  
使わないときは、電源切/入 キーを押し、電源を切ってください。長期不在のときは、専用ブレーカーを切ってください。

- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない  
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因  
電源切/入キーと専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

- 液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）  
水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。



## ⚠️ 注意



心臓用ペースメーカーをご使用の方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください  
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



調理以外の用途に使用しない  
火災・故障の原因  
●湯たんぽなどを加熱しない。



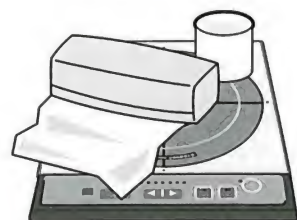
鍋は不安定な状態で使用しない  
不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因



鍋の下に紙などを敷かない  
鍋の熱で紙が焦げたり、発火の原因



缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など、鍋以外のものを載せない  
破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因  
●スプーンなどの金属性小物を載せない。



他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない  
揚げ物温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因



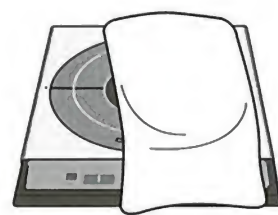
空だきや必要以上に加熱をしない  
鍋やトッププレートの破損の恐れ  
過熱により調理物の発火、やけどの原因



火気を近づけない  
感電・漏電の原因



吸気口・排気口を鍋やふきん・タオルなどでふさがない  
火災の原因



使用中は本体から離れない  
火災の原因



揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する  
やけどの原因



少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する  
発火の恐れ



油煙が多く出たら電源を切る  
油が高温になっているので、続けて加熱すると発火し火災の原因



プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く  
感電・ショート・発火の原因

## お願い



磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない

- ラジオ・テレビなど（雑音の原因）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因）
- 使用中、本体内部からのファンの運転音などがしますが故障ではありません。
- 調理時間、火力の強さなどにより、本体後側の排気口が熱くなります。調味料などを置かないでください。
- トッププレート上でIHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。  
※磁力線により、本製品が故障する原因
- 酸の強い食品が付いた場合には、すぐにふきとる。  
※ジャム・レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、変色することがあります。

## 別売品

※日立の家電取扱店でお求めください。  
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

### ■専用天ぷら鍋



揚げ物調理をするときに使います。  
※揚げ物調理以外では、使用しないでください。

食品衛生法の基準に適合

部品名	部 品 番 号	希望小売価格
専用天ぷら鍋	HT-N40	2,625円 (税抜 2,500円)

2009年3月現在

### 専用天ぷら鍋のお手入れ

- 1：薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。  
●たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。
- 2：鍋底や外側の異物や汚れをとる。  
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。
- 3：洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬります。  
\*使用した油は別の容器に移して保管します。

## 揚げものに使える鍋について

- 別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は、絶対に使わないでください。  
（鍋底が変形したら使わないでください。）
- 油は500g～800gで、必ず揚げ物温度コントロールを使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。



別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外を使用すると、火災の原因になります。

### ■トッププレート専用クリーナー



トッププレートの汚れをきれいに落とし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを防止します。

部品名	部 品 番 号	希望小売価格
ガラスクリーナー	HT-K1	1,470円 (税抜 1,400円)

2009年3月現在

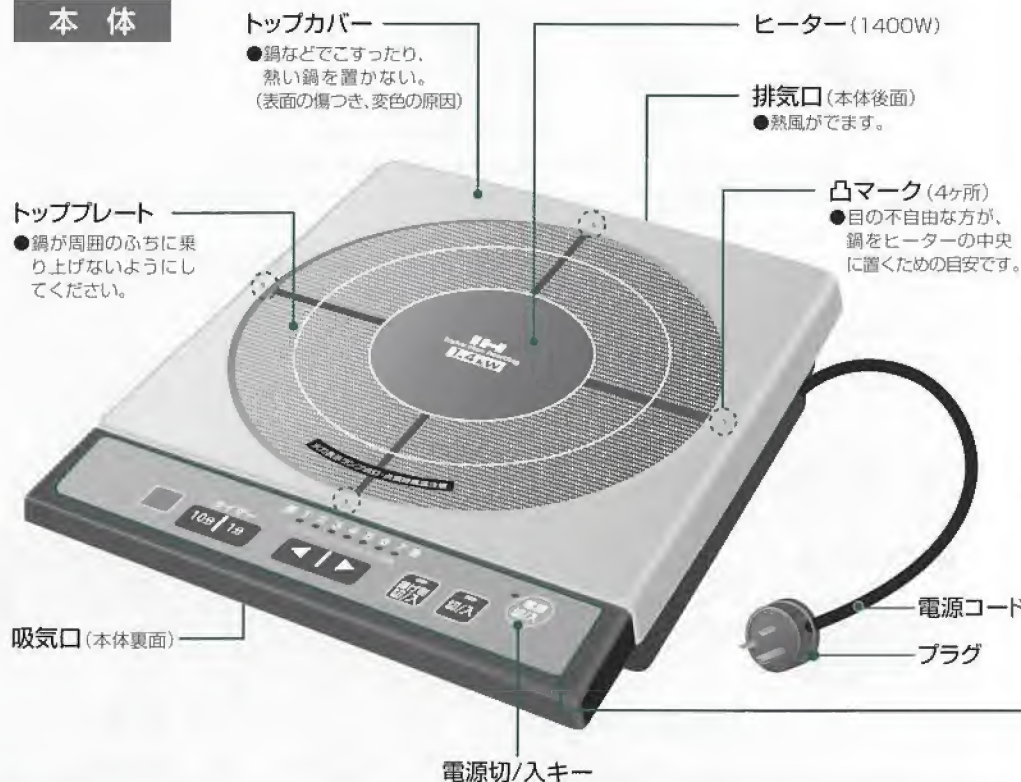
### ご注意

- \*本体及び操作部を磨きますと、表面を傷つけますので使用しないでください。



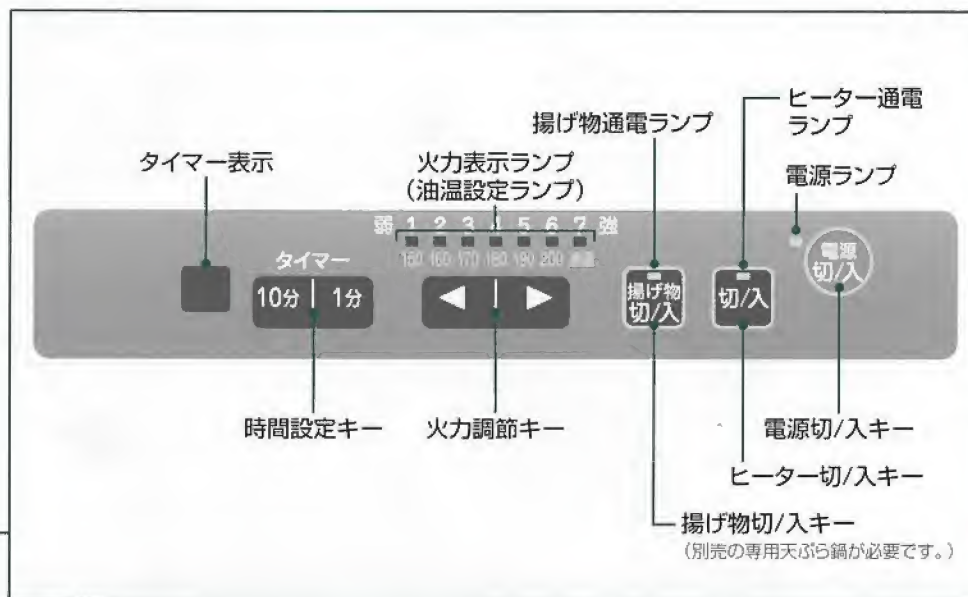
# 各部のなまえとはたらき

## 本体



## 操作・表示パネル

◎高温の鍋を操作部に当てないでください。熱により変形することがあります。



## 安全機能について

### 過熱防止機能

吸気口・排気口がふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると通電を停止します。

●ブザーが鳴り、タイマー表示にエラー表示をしてお知らせします。



本体内部が異常過熱した場合 鍋底温度が異常過熱した場合

### 鍋無し自動停止機能

調理中に鍋をおろすと約30秒後、通電を停止します。

- 火力表示ランプが左から右に1個ずつ順送りに点灯し、その後ブザーが鳴ってお知らせします。
- 約30秒以内に鍋を元の位置に戻すと、自動的に通電を開始します。

### 小物検知機能

誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径が約11cm以下の鍋を置いて「入」にすると、火力表示ランプが3個ずつ交互に点灯し、約30秒後ブザーが鳴り、通電を停止します。また、使えない鍋のときも働きます。

●小物が多いときは通電して、加熱する場合がありますのでご注意ください。

### 揚げ物鍋そり検知機能

揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあつたり変形している鍋を使用すると通電を停止します。

●ブザーが鳴り、火力表示ランプが点滅

してお知らせします。

●タイマー表示にエラー表示をします。

※鍋底に異物や汚れがこびりついたらときも働く場合があります。



### 切り忘れ防止機能

約1時間経過すると、通電を停止します。

●切り忘れ防止機能が働くとブザーが鳴ってお知らせします。

### 高温注意表示

トッププレートの温度が高温であることをお知らせします。

●ヒーターを「切」にしたとき、トッププレートの温度が約80℃以上になっていると火力表示ランプを全て点滅し、高温であることをお知らせします。

電源を「切」にしても表示します。


トッププレートの温度が約80℃以下になると消灯します。



# 使える鍋について

■鍋の材質や形状により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

IHヒーターで使用する鍋  
についてのお願い

市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の  マークのある鍋をお勧めします。

## 鍋の材質

■磁石のつきのよい鍋をお使いください。

- 鉄、鉄ホーロー、鋳鉄
- ステンレス(18-0)
- 多層鍋(クラッド鍋)、鉄をステンレスではさんだもの



- 使えません
- アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス
  - 鍋底にアルミや銅を貼ったもの
  - アルミや銅をステンレスではさんだもの
  - 直火用魚焼き器



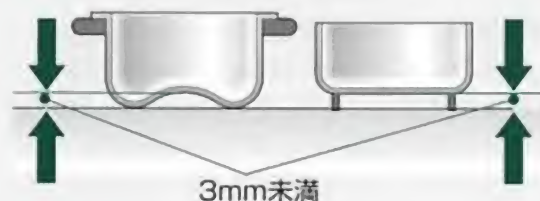
- 〈ご注意〉
- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
  - 底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わないでください。  
※底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。
  - 「IHで使える鍋」と表示してある土鍋でも使用できません。  
※トッププレートを傷つけたり、土鍋が割れることがあります。



## 鍋の形状

■鍋底が平らな鍋をお使いください。  
(凹みや脚が3mm未満の鍋)

- ※鍋の厚みが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの火力でご使用ください。
- ※揚げ物温度コントロールを使用の場合は、必ず別売の専用天ぷら鍋をご使用ください。



■鍋底(平らな部分)の直径が次の鍋をお使いください。

鍋底の直径 約12~26cm



- 使えません
- 鍋底に3mm以上の凹凸(そりや脚)があるもの
  - 鍋底の丸い鍋
  - 鍋底の直径 約11cm以下のもの



## 使える鍋についてのご注意

- ※ステンレス鍋(18-8、18-10)や多層鍋は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
- ※鍋の種類によって音(ジー音)が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありませんので、そのままご使用ください。
- ※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ず拭き取ってからご使用ください。

## 揚げものに使える鍋について

- 別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)以外は、絶対に使わないでください。(鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は500g~800gで、必ず揚げ物温度コントロールを使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。

**警告** 別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)以外を使用すると、火災の原因になります。

## 鍋の見分けかた

- 1 トッププレートの中央に鍋を置き、200mL程度の水を入れる
- 2 電源を入れる
- 3 ヒーターを「入」にする



電源切/入キーを約1秒間押す。



ヒーター切/入キーを約1秒間押す。

## 使える鍋

火力表示ランプが7個点灯します。



- ※空だきにならないように注意してください。
- ※使える鍋と見分けても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

## 使えない鍋

火力表示ランプが3個づつ交互に点灯します。



※約30秒後ブザーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

終了後は 電源切/入キー を押し、電源を切る